

# 多賀城第九 Welcome Event

2023/11/26 (sun) am11:00 ~

2024年に多賀城創建1300年を迎えるにあたり、  
多賀城市文化センター指定管理者JM共同事業体が主催となり、  
プロのオーケストラと市民が創る合唱コンサート公演を開催します。  
つきましては、一般参加者への応援と、当公演をご鑑賞される皆さまへの感謝を込めて  
ウェルカムイベントを企画しました。  
香り深いワインやコーヒー、一つ星シェフの心を込めたお料理をどうぞご堪能ください。

## MENU

### お弁当各種・・・ ￥1,300～

- ・金華鯖の押し寿司とハーブ
- ・黒毛和牛しぐれ煮と牛タン2種盛り
- ・仙台牛のガーリックライス

### フードメニュー各種・・・ ￥400～

- ・エビのフランス産パートブリック包み揚げ (3本入)
- ・ナクレオリジナル蔵王クリームチーズティラミスの  
雪解けふわふわ仕立て

### ナクレオリジナルジェラート 6種・・・ ￥380～

- ・バニラ/チョコ/ほうじ茶/バナナ/カフェモカ/  
リ・オレ (お米を使用したジェラート)

### ドリンク

- ・ワイン各種・・・ ￥880～
- ・コーヒー各種・・・ ￥400
- ・ジュース各・・・ ￥300

※数量に限りがございます。なくなり次第終了となりますのでご了承ください。  
※テイクアウト商品としてのお持ち帰り袋や保冷剤は準備しておりませんのでご了承ください。



## Paragonian

パラゴニアン

### 菊池 洋氏 Hiroshi Kikuchi

2010年に30年のワイン業界での経験や世界各国の生産者との繋がりを活かして、コンサルティング企業「グレープ・サウンズ」を設立。健全な畑の健全なブドウで健全な作り手が造る健全なワインを通じて日本のお客様にワインの楽しさ、喜び、そして幸せをお届けすることを目標にコンサルティング業務を手掛ける。多賀城市内で、趣味で集めた7,000枚のレコードを最高峰のスピーカーで大音量で楽しめる本格ジャズ喫茶・ワインバー「Paragonian」を開業。



## nacrée

ナクレ

### 緒方 稔氏 Minoru Ogata

1981年生まれ、茨城県出身。2007年イタリアへ渡り、「Scrigono Del Duomo」、「Da Vittorio」などで腕を磨く。その後フランスへと渡り、パリの「Clistal Room Baccart」、「Astrance」など、欧州の星付きレストランでの研鑽を終えて2011年に帰国。2012年、仙台にて「nacrée (ナクレ)」を開業し、2017年に発行された『ミシュランガイドミヤギ (仙台) 2017』にて、1つ星を獲得した。本事業では「多賀城Outdoor Dining」のメインシェフを務める。



## Green Life Coffee Roaster

グリーンライフコーヒーロスター



歴史郷土あふれる多賀城市の高橋に、素材を活かしたメニューを揃えるベーカリーカフェ。外食産業コーディネーター、服部コーヒーフーズ直営店。あやめブレンド、山茶花ブレンド、焙煎士ブレンド、各種ストレートコーヒーと珈琲品質にこだわり、原料の仕入から焙煎、提供まで、鮮度・香りにこだわり抜いた自家焙煎珈琲。小麦品質にこだわり、原料の仕入から発酵、焼成と、『原料素材』『香り』『商品品質』にこだわり抜いたベーカリー。いずれも、店内でもテイクアウトでも楽しむ事が出来る本格派ベーカリーカフェです！また、お客様のニーズに合わせて、オリジナルドリップ・オリジナルブレンド・オリジナルテイクアウトサンドなど、多様な要望にお応えできます。

